



HARAS DE PIRQUE



RESERVA DE PROPIEDAD

Clasificación

Reserva de Propiedad, Valle del Maipo - Chile

Composición varietal

Cabernet sauvignon, Carménère y Cabernet Franc.

Cosecha

2019

Clima

La temporada 2019 se inició con una primavera bastante fría y más bien seca pero sin eventos que alteraran la brotación y posterior pinta de las distintas variedades. Las uvas maduraron bien, bajo un clima cálido, destacándose los aromas varietales de las cepas tintas principalmente y como es habitual en Pirque, con una marcada amplitud térmica entre el día y la noche que promueve una madurez óptima de taninos.

Vinificación

Las parcelas individuales se vinificaron por separado para mejorar la suavidad y elegancia de los taninos. Después la fermentación alcohólica, el vino se transfirió a barricas de roble francés donde se realizó la fermentación maloláctica y la guarda antes de ser ensamblado y embotellado.

Grado alcohólico

13.5% Vol.

Origen

Reserva de Propiedad es el resultado de la unión de Cabernet Sauvignon, Carménère y Cabernet Franc, provenientes de los viñedos orgánicos de Haras de Pirque, ubicados en el Valle del Maipo. Las uvas provienen de parcelas seleccionadas, capaces de preservar y mejorar las características únicas de este territorio.

Notas de cata

Reserva de Propiedad se presenta de un color rojo cereza. Sus aromas más predominantes son las especias y frutas frescas como la ciruela. En boca es suave y frutal, con notas tostadas y a café. Sus taninos son amables y de carácter dulce.



CL-BIO-005
IT BIO 009 - CV29

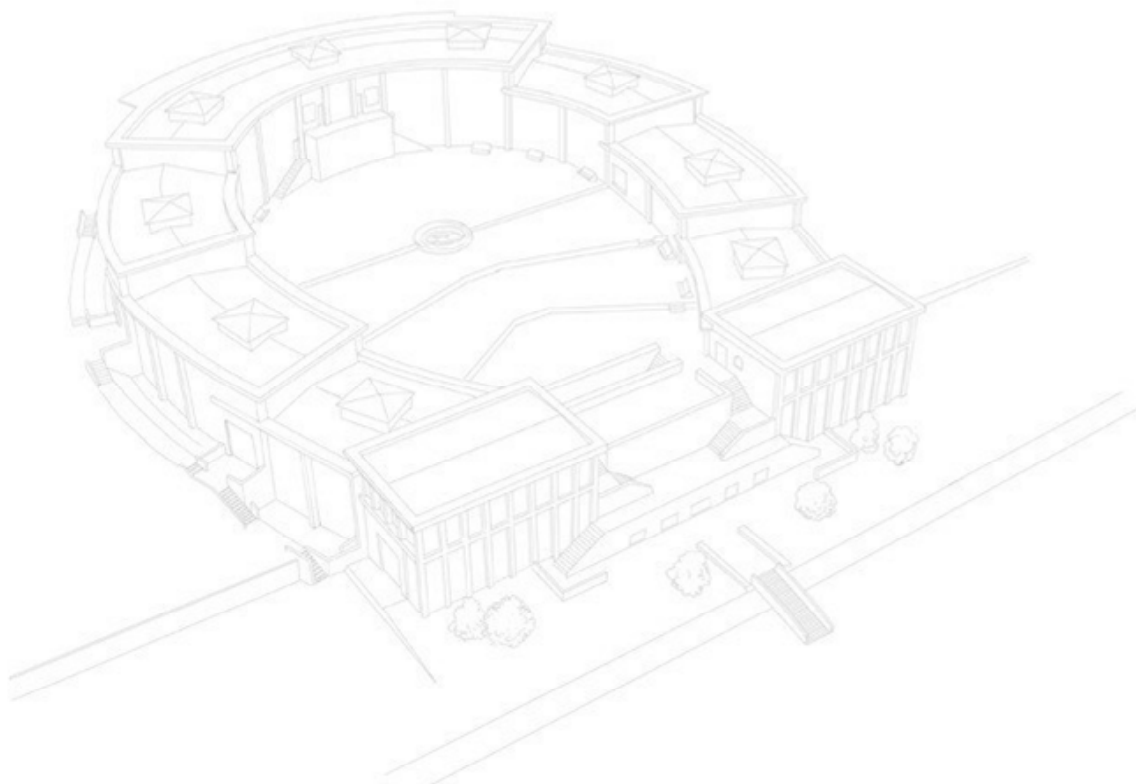
www.harasdepirque.com



HARAS DE PIRQUE

Maridaje

Sus suaves taninos pueden combinarse con quesos livianos, sopas o pasta fresca con salsas ligeras, nueces y almendras.



GI-BIO-005
IT-BIO 009 - CV29

www.harasdepirque.com